



L'HISTOIRE

Edifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle des jésuites est consacrée du nom de Jésus et de Notre-Dame de Bon- Secours le 20 juin 1854 par Mgr Pie, évêque de Poitiers. Surmontée d'une flèche, elle s'admire à perte de vue de tous les environs de Poitiers.

Elle accueille alors une école puis diverses congrégations telles que celle de l'Adoration Nocturne, celle des Enfants de Marie, des Demoiselles de Magasins, des Ouvrières ou encore l'œuvre des Pères de Famille.

En 1870, elle est fermée au culte.

En 1950, le Département de la Vienne en fait l'acquisition afin de pouvoir recueillir les archives autrefois stockées à la Préfecture.

Les travaux d'aménagement sont alors réalisés par l'architecte Boudoin.

Elle sera donc pendant 50 ans le lieu incontournable de conservation et de stockage des Archives Départementales.

En 2010, la chapelle du Gesù se destine à devenir un hôtel et un restaurant d'exception.

Par la complexité et la technicité du lieu, ce chantier hors-du-commun nécessite deux ans de travaux acharnés.

La délicate mission est confiée à l'architecte François Pin sous la direction de Thierry Minsé.

Celui-ci va réussir à marier le programme contemporain ainsi que la valorisation de l'église néogothique en jouant la carte de la douceur optant d'un élégant béton blanc. Cette teinte immaculée respecte l'âme du lieu et lui confère calme, rêve et sérénité.

En 2012, du rêve à la réalité, le pari est tenu. La chapelle du Gesù est fin prête à recevoir ses hôtes, dans un cadre unique et incomparable. Elle devient hôtel et restaurant.

LES MOTS DE NOTRE ÉQUIPE

Notre équipe a le plaisir de vous faire découvrir une cuisine qui mêle subtilement tradition et modernité.

Chaque plat raconte une histoire et réveille les sens à travers les saveurs authentiques de nos compositions soignées.

Guidés par la passion du goût et le respect du produit, nous accordons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients, sélectionnés avec rigueur auprès de producteurs locaux ou de filières durables.

À partir de ces produits d'exception, nos chefs réinventent les grands classiques en y insufflant une touche créative et audacieuse, tout en restant fidèles à l'essence de chaque recette.

Laissez-vous surprendre par des associations de saveurs inattendues, dans un cadre unique et chargé d'histoire : sous les voûtes majestueuses de l'ancienne chapelle des Jésuites.



@lesarchivesrestaurantbar

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

ENTRÉES

ŒUF MOLLET ✓	12€
Œuf Bio mollet et pané, crème de topinambours à l'huile de noisette	
BURRATA CRÉMEUSE ✓	16€
Tartufata, noisettes grillées	
GRAVELAX DE LOTTE	15€
Crème d'Isigny à la passion, agrumes	
TARTARE DE TRUITE	15€
Jaune d'œuf confit au soja, caviar de hareng, gel ponzu	
FOIE GRAS MI-CUIT	17€
Crème de courges grillées, pipas	

VÉGÉTARIENS

CONSOMMÉ VÉGÉTAL ✓	14€
Légumes oubliés, feuilletage croustillant	
ARANCINI ✓	17€
Mozzarella, pistache, écume d'herbes	

POISSONS

CABILLAUD	26€
Cuit à la vapeur, carmine braisée, crône, beurre blanc au caviar de hareng	
SAINT-JACQUES	24€
Purée fine de panais, chips, lard de Colonnata	
SAUMON MARINÉ GRILLÉ	24€
Carottes, orange, œufs de saumon	

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI	25€
Gemmifera grillé, jus d'agneau à la moutarde violette	
TARTARE DE BŒUF	22€
Frites	
FILET DE BŒUF	27€
Beurre de moelle, gnocchis de vitelotte, légumes oubliés	
FILET DE CANETTE	24€
Betterave aigre douce, foie gras poêlé, jus réduit au Porto	

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ✓	12€
Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre	
PROFITEROLE ✓	14€
Glace vanille, mousse de chocolat chaud	
CHOCOLAT ARAGUANI 72%	15€
Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao	
NOISETTE ✓	15€
Biscuit moelleux, mousse de dulcey, crème glacée à la noisette torréfiée	
CITRON MEYER MIEL ✓	14€
Marmelade, miel, sorbet fromage blanc	
POMME BELCHARD ✓	14€
Confité au caramel de cidre, sarrasin grillé, onctuosité de crème fraîche du Limousin	

Service compris, Prix TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

✓ Plats végétariens

MENU DES ARCHIVES 45€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

BURRATA CRÉMEUSE

Tartufata, noisettes grillées

Ou

ŒUF MOLLET

Œuf Bio mollet et pané, crème de topinambours à l'huile de noisette

SAUMON MARINÉ GRILLÉ

Carottes, orange, œufs de saumon

Ou

FILET DE CANETTE

Betterave aigre douce, foie gras poêlé, jus réduit au Porto

POMME BELCHARD

Confite au caramel de cidre, sarrasin grillé, onctuosité de crème fraîche du Limousin

Ou

CITRON MEYER MIEL

Marmelade, miel, sorbet fromage blanc

MENU SIGNATURE 55€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

FOIE GRAS MI-CUIT

Crème de courges grillées, pipas

Ou

GRAVELAX DE LOTTE

Crème d'Isigny à la passion, agrumes

SAINT-JACQUES

Purée fine de panais, chips, lard de Colonnata

Ou

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Gemmifera grillé, jus d'agneau à la moutarde violette

ASSIETTE DE FROMAGES

Fromages de chèvre locaux ou fromages de vache et chèvre

NOISETTE

Biscuit moelleux, mousse de dulcey, crème glacée à la noisette torréfiée

Ou

CHOCOLAT ARAGUANI 72%

Sabayon froid, caramel fudge, grué de cacao

MENU VÉGÉTARIEN 40€

Accord mets et vins : Deux verres de vins 12€ | Trois verres de vins 18€

CRÈME DE POTIMARRON

Fleurette à l'orange, chips de pain

Ou

ŒUF MOLLET

Œuf Bio mollet et pané, crème de topinambours à l'huile de noisette

ARANCINI

Mozzarella, pistache, écume d'herbes

Ou

PRESSÉ DE COURGES

Pomme, poivre vert, parmesan

PROFITEROLE

Glace vanille, mousse de chocolat chaud

Ou

CITRON MEYER MIEL

Marmelade, miel, sorbet fromage blanc

MENU ENFANT 15€

Boisson : soda ou jus de fruits

BLANC DE VOLAILLE OU POISSON

COUPE GLACÉE DEUX BOULES OU SALADE DE FRUITS MAISON, GUIMAUVE

ENVIE DE FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES ?

Découvrez nos offres sur notre boutique en ligne

